LineMicro™

INSTRUCTION MANUAL

ESPAÑOL

MANUEL DES INSTRUCTIONS

BEDIENUNGSANWEISUNG

MANUALE DI ISTRUZIONI

MANUAL DE INSTRUCCIONES

UNOX®

I. Instrucciones para el instalador

1. TARJETA DE DATOS

2. CERTIFICACION

3. INSTALACIÓN

-Operaciones preliminares

4. INSTALACIÓN

- Conexión eléctrica

II. Instrucciones para la utilización

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

2. NOTAS PARA EL UTILIZO

3. PANEL DE MANDO

4. LIMPIEZA DEL HORNO

5. DETENIMIENTO DEL HORNO EN CASO DE AVERIA

III. Principios de cocción

1. TIPOS DE COCCION

2. VARIABLES DE COCCION

3. USO DE LAS BANDEJAS Y PARRILLAS

IV. Manutención

1. MANUTENCION ORDINARIA

2. MANUTENCION EXTRAORDINARIA

3. AVERIAS MAS FRECUENTES

I. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Estimado cliente, le agradecemos y lo felicitamos por haber adquirido uno de nuestros productos.
Las advertencias y los consejos que siguen a continuación se refieren a una correcta instalación, al uso y mantenimiento del aparato; al control de su seguridad y a una mejor utilización del equipo.

1. TARJETA DE DATOS

2. CERTIFICACION

La marca "CE" indicada en el aparato, e incluida en este manual hace referencia a las siguientes normativas:

HORNOS DE CONVECCION ELECTRICOS –SERIE XF-:
- Normativa baja tensión DBT EC 2006/95, según la norma EN60335-2-42+A1 y según la norma EN60335-2-46+A1
- Normativa compatibilidad electromagnética EC2004/108, según las normas EN60555-3, EN55014 y EN55104.

Los hornos de la serie XAF poseen MET y NSF para U.S.A.

3. INSTALACION
Operaciones preliminares

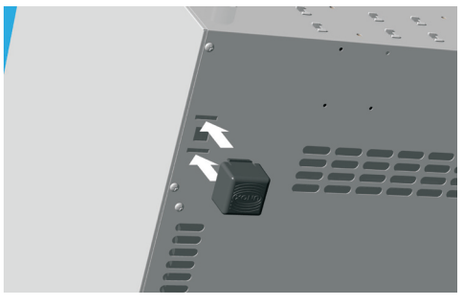
Todas las operaciones de instalación y de conexión eléctrica, deben ser efectuadas por personas calificadas según las normas en vigor.

3.1 CONTROL DEL LUGAR DE INSTALACION

Antes de posicionar el aparato, comprobar las medidas del espacio a ocupar por el horno y la correcta posición de la conexión eléctrica, según las figuras indicadas en el adjunto fascículo "DatosTécnicos".

3.2 MONTAJE DE LAS PATAS

Las patas se encuentran en el interior del aparato y deben ser necesariamente montadas.
No utilizar el aparato sin las patas.
Colocar las patas como se muestra en la figura



3.3 POSICIONAMIENTO

Posicionar el aparato respetando las normas de seguridad indicadas a continuación.
Colocar el aparato de manera que la parte posterior y lateral sean facilmente accesibles para efectuar la conexión eléctrica y para facilitar la manutención del aparato.
Los aparatos no son aptos para ser empotrados y para ser colocados en bateria. En caso de utilizar más de un horno, los aparatos no pueden ser apilados.
Se aconseja, dejar una distancia de 10 cm entre la pared posterior y la chimenea del horno.
Con particular referencia a los hornos, todos los modelos deben colocarse encima de un soporte tipo fermentadora, un stand porta bandeja o sobre una mesa de material no combustible.

No instalar el horno sobre el pavimento.
Si el aparato está colocado cerca de la pared, divisorios, muebles de cocina, etc., se recomienda que éstos sean de material no combustible.

En caso contrario deben revestirse con material aislante térmico no combustible, prestando la máxima atención a las normativas de prevención contra incendios.

3.4 RETIRO DE LA PELICULA DE PROTECCION

Retirar completamente la película protectiva de las paredes externas del aparato con cuidado y evitar que queden residuos de cola.
Si no obstante quedara algún residuo de cola, retirarlo con un disolvente apropriado.

4. INSTALACION

conexion electrica

a) - La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser realizada por personal calificado según las normativas vigentes.
Utilizar el horno con una temperatura ambiente comprendida entre +5 °C y +35 °C.
El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del acatamiento de las normas de seguridad
Antes de efectuar la conexión cerciorarse que la tensión y la frecuencia correspondan a lo indicado en la tarjeta colocada en el aparato.
El aparato debe colocarse de manera que el enchufe de conexión a la red, sea accesible.
Colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar accesible después de la instalación, en el cual los contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3 mm, de alcance apropiado. Se aconseja el uso de un interruptor magnetotérmico diferencial. La tensión de alimentación, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe apartarse del valor nominal de la tensión indicada en la tarjeta del aparato, en ± 10%.

b- El aparato debe estar conectado a la línea de tierra de la red.
A su vez el aparato debe estar incorporado a un sistema equipotencial, cuya eficacia debe haberse verificado oportunamente, cumpliendo cuanto indica la normativa en vigor. Esta conexión debe ser efectuada entre los diversos equipos con la parte de la abrazadera contramarcada del símbolo:

El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm2.

1- Hornos dotados de cable y enchufe Schuko (monofásico 230V): es suficiente inserir el enchufe en la pertinente toma (la toma debe ser adaptada al enchufe dado en dotación)
2- Hornos dotados de cable (trifásico 400V+ Neutro): los hornos en cuestión están dotados de cable eléctrico a 5 conductores: es necesario conectar el pertinente enchufe trifásico a 5 polos de capacidad apropiada o de lo contrario conectar el cable directamente a un cuadro eléctrico.

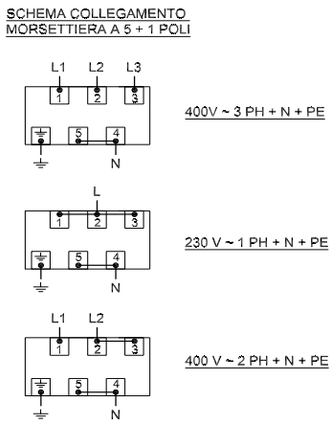
En los hornos dotados de cables a 5 conductores es posible sustituir el cable de alimentación para adaptar el horno al tipo de suministro de corriente eléctrica disponible.

Para sustituir el cable de alimentación se debe proceder como sigue:

- Abrir la tapa de la terminal eléctrica , sopalancando, con un destornillador adecuado, sobre las dos aletas laterales (1)
- Destornillar los tornillos de bloque de los conductores (2)
- Destornillar el tornillo del fijador de cables (3)
- Quitar el cable en dotación
- Conectar los conductores del cable que se quiere uti lizar según el esquema de conexiòn elegido apretando oportunamente los tornillos de las abrazaderas
- Inmovilizar el cable a través del pertinente fijador de cables
- Cerrar la tapa de la terminal eléctrica.

La sustitución del cable de alimentación (en el caso que el cable resulte dañado o sea necesario
cambiar el tipo de conexión a la red eléctrica) debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica autorizado o por persona con calificación similar.

ADVERTENCIA:
Efectuar la conexión de la terminal eléctrica como está indicado en el diseño: introducir el puente de cobre y el cable eléctrico al mismo tiempo debajo del tornillo, en el sentido de atornillar, de manera que apretando el tornillo, el cable y el puente estén estrechamente fijados.
Una conexión errada puede causar el recalentamiento de la terminal eléctrica, hasta hacerla fundir.



SALIDA DE HUMOS DE LA CAMARA DE COCCION

En la parte posterior del horno se encuentra una chimenea para la salida de los humos provenientes de la cámara de cocción: de esta chimenea, durante la cocción, salen humos calientes y húmedos (la temperatura y la humedad de los humos depende de los parámetros de funcionamiento del horno y, del tipo y cantidad de productos introducidos en el interior del horno).
Los humos que salen de la chimenea pueden ser encanalizados hacia el exterior de la habitación o pueden ser condensados.

11. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACION

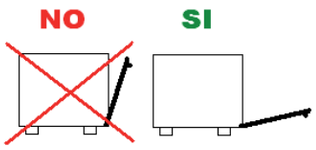
ATENCION:
Los aparatos no deben limpiarse con un chorro de agua.
No lavar el interior de la cámara de cocción con ácidos o productos agresivos, solamente con agua y jabón.
Los aparatos están destinados específicamente para uso profesional, debiendo ser utilizados por personal calificado.

1. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ATENCION: Leer atentamente el presente manual antes de comenzar a operar el aparato, contiene importantes indicaciones, referentes a la seguridad de la instalación, al uso y al mantenimiento.
Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas de los operadores.
En la primera utilización asegurarse que en el interior de la cámara de cocción no haya manuales de instrucción, bolsas de plástico u otros.
Para eventuales reparaciones acudir unicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exigir recambios originales.

La falta de cumplimiento respecto a lo indicado anteriormente, compromete la seguridad del
aparato y la garantia decae.

2. NOTE PER L'USO



El aparato debe ser destinado solamente al uso para el cual ha estado expresamente concebido.
Los hornos han sido proyectados para la cocción de alimentos como se indica aquí debajo. Otra utilización se considera inadecuada.
El horno permite una temperatura de trabajo comprendida entre los valores de 0 - 300 °C (0 - 572 °F).
Los aparatos pueden ser utilizados para los siguentes usos:
• para la cocción de todos los productos de pastelería y pan, sean frescos o congelados;
• para la cocción de todos los productos de gastronomía, sean frescos o congelados;
• para la regeneración de alimentos refrigerados y congelados;
• para la cocción de carnes, pescados y verduras.

Al colocar los alimentos en la cámara de cocción, mantener una separación de al menos 20 mm entre una bandeja y otra para permitir la circulación del aire caliente.
Evitar de efectuar la salazón de los alimentos dentro la cámara de cocción.

3. PANEL DE MANDO

PROGRAMACION DEL TIEMPO DE COCCION

El tiempo de cocción se programa girando en sentido de las agujas del reloj el mando ubicado a la izquierda: el tiempo se programa en un rango de 0 - 60 minutos.
Girando el mando en sentido contrario de las agujas del reloj el horno funciona en continuo.
La rotación del mando pone en funcionamiento el horno activando la rotación del ventilador y
encendiendo la luz interna, para los modelos que la incorporan.
El horno está apagado cuando el mando del timer se encuentra exactamente en el cero. Para asegurarse que esté correctamente apagado, esperar 5 minutos antes de dejar de prestar atención al aparato.

PROGRAMACION DE LA TEMPERATURA DE COCCION

La temperatura en el interior de la cámara de cocción se programa mediante el correspondiente mando ubicado a la derecha: la temperatura se programa en un rango de 0 - 300 °C (0 - 572 °F).
La luz verde de temperatura encendido señala que la resistencia está activa; una vez que se alcanza la temperatura deseada se apaga.

4. LIMPIEZA DEL HORNO

ADVERTENCIA:
Antes de efectuar cualquier intervención de manutención o limpieza es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.

4.1 PRIMERA UTILIZACION DEL HORNO

Para la primera utilización del aparato: limpiar la parte metálica con agua caliente y jabón, luego enjuagarlo.
No limpiar el interior de la cámara de cocción con ácidos o productos agresivos.

Calentar el horno vacío por 30 minutos a una temperatura aproximada de 200 °C (392 °F) para eliminar eventuales olores del aislamiento térmico.

4.2 LIMPIEZA DE LA CAMARA DE COCCION

Al final de cada ciclo de cocción limpiar el interior de la cámara de cocción utilizando productos
adecuados.
No usar para la limpieza del acero ácidos, productos agresivos o productos que contengan cloro (hipoclorito sódico, ácido clorhídrico, etc.) ni menos disolventes.

4.3 LIMPIEZA EXTERNA DEL HORNO

No utilizar un chorro de agua a presión para el lavado externo del horno. Utilizar solamente un paño húmedo y productos adecuados para la limpieza del acero.
Para limpiar el cristal del horno usar agua y un jabón neutro. No usar alcohol u otros tipos de solventes.

5. DETENIMIENTO EN CASO DE AVERIA

En caso de avería desconectar el aparato:

- desconectar el interruptor automático de alimentación eléctrica del aparato; colocado antes en el equipo.
- acudir a un centro de asistencia técnica autorizado donde puede encontrar personal calificado.

III. PRINCIPIOS DE COCCION

1. TIPOS DE COCCION

Los tipos de cocción efectuables con los aparatos indicados en este manual son la cocción profesional de Pan y Pastelería; y la cocción profesional de Gastronomía con CONVECCION, es decir utilizando el aire caliente como medio de cocción.

ADVERTENCIA:

a- Antes de cualquier uso, pre-calentar el horno calculando una temperatura 30 °C (54 °F) más alta que la temperatura de cocción. Esto permite obtener la máxima uniformidad en la cocción.
b- La utilización de una temperatura más elevada respecto a la necesaria para el producto, comporta una cocción no uniforme.
c- Para la cocción de pan y pastelería no utilizar bandejas con una altura superior a 20 mm y evitar que los productos colocados en la bandeja estén en contacto.
d- No sobrecargar las bandejas con productos.

La cocción en el horno de convección se produce mediante la circulación del aire caliente en el interior de la cámara de cocción. Esto permite cocinar el alimento de un modo uniforme, gracias a una distribución homogénea de la temperatura.
La uniformidad de la cocción está garantizada aún con plena carga del horno. El producto se cuece perfectamente en su parte externa, con un dorado homogéneo, como en la parte interior con una estructura uniforme y una humedad residual constante.
La principal ventaja es la posibilidad de poder cocinar al mismo tiempo productos de diversa naturaleza sin mezclarse los sabores (siempre que la temperatura de cocción sea la misma para todos los productos).

2. VARIABLES DE COCCION

TEMPERATURA

La exacta programación de la temperatura garantiza una cocción correcta del alimento tanto en su parte externa, como en la parte interna.

- Una temperatura inferior respecto a la correcta tiende más a secar que a cocer el alimento;
- Una temperatura superior a la correcta tiende a quemar la parte externa quedando el interior crudo (este fenómeno es deseado algunas veces , por ejemplo en las carnes).

TIEMPO

Esta variable depende mucho de la cantidad de alimento introducido en el horno. A mayor candidad debe alargarse el tiempo de cocción y viceversa.
Tiempo inferior al correcto no permite una cocción completa del alimento.
Tiempo superior al correcto, crea un fenómeno de quemado exterior en los alimentos.

CANTIDAD DE ALIMENTO

La cantidad de alimento influye en el tiempo de la cocción. Mayor cantidad de alimento significa mayor tiempo de cocción y viceversa.
Una cantidad excesiva de alimentos puede provocar resultados de cocción no uniformes.

3. USO DE LAS BANDEJAS Y PARRILLAS

Se aconseja el uso de:

- bandejas de aluminio: pastelería y pan no congelado;
- bandejas de acero inoxidable: primeros platos, carnes, pescados, patatas;
- parrillas: carnes para asar, como bistek, wurstel, salsichas, pan congelado, pizza congelada

IV. MANUTENCION

1. MANUTENCION ORDINARIA

Cualquier labor de manutención debe ser efectuado solamente por personal calificado.
Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.
Los componentes que necesitan de una manutención ordinaria son accesibles quitando el panel de mando frontal y la tapa trasera del horno.

Someter los aparatos periódicamente (al menos una vez al año) a un control total con la mediación de un técnico especializado.

2. MANUTENCION EXTRAORDINARIA

Cualquier trabajo de manutención debe de ser efectuado solamente por personal calificado.
Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.
Los componentes que necesitan de una manutención ordinaria son accesibles quitando el panel de mando frontal y la tapa trasera del horno.

2.1 SUSTITUCION DE LA LAMPARA DE ILUMINACION (PARA LOS MODELOS QUE LA INCORPORAN)

Para sustituir la lámpara de iluminación actuar como sigue:
- Desconectar electricamente el aparato y dejarlo enfriar;
- Sacar la parrilla lateral;
- Desenrroscar la tapa de cristal y sustituir la lámpara por una de iguales características.
- Colocar la tapa de cristal;
- Colocar la parrilla lateral.

2.2 TERMOSTATO DE SEGURIDAD: RE-ESTABLECIMIENTO

El aparato está dotado de un termóstato de seguridad con recuperación manual. Este termóstato es necesario para proteger el aparato en caso de un exceso de temperatura. En caso de necesidad el mismo apaga el aparato.
Este dispositivo es accesible sacando el tapón negro colocado detrás del horno en la parte posterior: en caso de rearme manual, apretar el pulsador del centro del dispositivo para reactivar el aparato.

3. AVERIAS MAS FRECUENTES

AVERIA	CAUSA	SOLUCION
El horno está completamente apagado	Falta de tensión en el sistema	Reestablecer la tensión de alimentación
	Intervención del termóstato de seguridad	Reestablecer el termóstato de seguridad
	Conexión a la red eléctrica realizada en manera errada.	Verificar la conexión a la red eléctrica
Con la puerta cerrada, sale agua de la cámara desde la empaquetadura de la puerta	Empaquetadura dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Mecanismo de la manilla relajado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
La luz del horno (para los modelos que la incorporan) no se enciende	Lámpara quemada	Sustituir la lámpara
	Lámpara relajada	Colocar en manera correcta la lámpara en el portalámpara
El horno no cocina en manera uniforme	Los ventiladores no realizan la inversión de marcha	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Uno de los ventiladores no funciona (en el caso de los hornos que disponen de más de un motor)	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	La resistencia está dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

OVENS PLANET®

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere (PD)
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
info@unox.com

www.unox.com

LI1920A2